

PANELLETS

*Apta para TM31 y TM5.
Adaptar velocidades y cantidades para TM21*

Ingredientes:

- 210 grs de azúcar
- 300 grs de almendra Marcona cruda
- 50 gr de patata cocida o boniato (bien fría y chafada)
- Un poco de agua (1/2 cubilete aprox.)

Para decorar:

- Dulce de membrillo
- 100 grs de piñones
- 70 grs de coco rallado
- ... al gusto de cada casa



Preparación:

1. Poner en el vaso el **azúcar** y pulverizar programando: **20 seg – Vel. progresiva 5-10**
2. Incorporar las **almendras** y rallar programando: **10 seg – V.6**
3. Agregar la **patata** y el **agua (*)** y mezclar programando: **10 seg – V.6**

Retirar la masa del vaso sobre papel film (separar 1/3 para hacer los de coco), tapar muy bien y dejar reposar en el frigorífico un mínimo de 12 horas.

4. Poner de nuevo en el vaso la parte para hacer panellets de coco junto con **50 grs de coco rallado** y mezclar programando: **10 seg – V.6**

Poner la masa sobre papel film, tapar muy bien y dejar reposar en el frigorífico un mínimo de 12 horas.

PRECALENTAR EL HORNO A 220°

5. Hacer las diferentes variantes:

Coco: cortar la masa en trocitos y darles forma de bola o pirámide. Pintar con huevo batido o mojar con agua y rebozar con el resto de coco rallado.

Piñones: hacer bolitas pequeñas y cubrirlas con piñones macerados con huevo (**). Bolear como si fueran albóndigas con piñones en la palma de la mano.

Membrillo: sobre un papel de horno estirar un poco de masa en forma rectangular, colocar el dulce de membrillo, enrollar como si fuera un brazo de gitano y cortar a trocitos. Rebozar con azúcar (opcional)

6. **Hornear:** con el horno bien caliente pasamos a conectar **SÓLO EL GRILLI** y ponemos la bandeja a media altura para que se doren unos 8 minutos. **MUY IMPORTANTE:** se deben dorar pero no cocer ya que nos quedarían duros, el huevo con la propia temperatura de haber pre-calentado el horno ya se cuece. Y aunque recién salidos del horno parezca que están blandos a la que se enfrían queda la consistencia perfecta.

Trucos/ Comentarios:

- (*) El agua se tiene que ir con cuidado de no poner más de la cuenta. Yo para estas cantidades he puesto un pelín menos de medio cubilete. Mejor poner poca y añadir que si te pasas ya no tiene arreglo.
- (**) Para poder pegar los piñones y/o granito de almendra sin demasiada dificultad, ponerlos el día antes en un recipiente hermético, mezclar con huevo batido y dejar macerar.
- La masa es mejor prepararla de un día para otro ya que al reposar los ingredientes quedan amalgamados
- Es importante hacer los panellets pequeños puesto que al recubrirlos de piñón o almendra "crecen!"
- Importante tener el horno bien caliente pero hornear sólo con grill para que cojan color y no se cueza la masa y queden duros.
- Para que queden dorados de forma homogénea colocarlos en la bandeja del horno con suficiente separación entre ellos para que les llegue bien el calor.
- Se conservan perfectamente en una caja metálica.

Montse López

699 730 353

Montse.tmx@gmail.com

<http://thermomix-sabadell.es/lopezgalbanymontse/>